

תרנגולת מטוגנת פיקנטית

1 תרנגולת חתוכה ל־8 חתיכות

ל מ ר י נ ד ה :

6 שיני שום כתושות גס

2 כוסות יוגורט

1½ כפיות כמון

1-2 פלפלון חריף טרי קצוץ דק (לפי הטעם)

1 פלפל אדום מתוק כתוש או קצוץ דק־דק

3 כמות נענע קצוצה דק

ל צ י פ ו י :

1½ כוסות קמח

3 כמות כוסברה טרייה קצוצה דק

1½ כפיות פלפל שחור גרוס גס

½ כף כמון טחון

1 פלפלון אדום טרי כתוש דק

¼ כפיות מלח

שמן עמוק לטיגון

ל ה ג ש ה :

רבעי לימונים

מערבבים את כל חומרי המרינדה, משרים את חלקי העוף במרינדה יום שלם, מוציאים את חלקי העוף ושמים אותם במסננת ל־10 דקות.

מערבבים את הקמח, הכוסברה והתבלינים, מצפים את העוף בקמח פעמיים לפחות, ומניחים לנוח חצי שעה.

מחממים את השמן בסיר עמוק. טמפרטורת השמן צריכה להיות בינונית־נמוכה, כדי לאפשר לעוף להיעשות מבפנים.

מטגנים תחילה את הפולקעס והכרעיים במשך 15 דקות בערך, תוך כדי הפיכתם כל מספר דקות. הצבע הסופי צריך להיות זהוב. את החזה והכנפיים מטגנים 10 דקות בערך. מגישים חם עם המון רבעי לימון.